

Pour commencer....

Salade verte, sauce française	8,50
Salade mêlée et crudités, sauce française	9,50
Salade de crevettes géantes aux épices grillées à la plancha	18,00
Cuisses de cailles confites en salades de saison et lentilles vertes du Puy	19,00
Crème de tomate parfumée au basilic	8,00
Potage Chinois aux légumes, champignons, crevettes, filets mignons de canard et volaille	12,00
Bisque de Homard breton et canadien	14,00
Soupe de Loup de mer parfumée à la bisque de homard et affinée à la crème	14,00
Gratiné d'escargots de Bourgogne "Café-de-Paris" (6 pièces...)	19,00

Nos plats de résistance...

Suprême de poularde fermière rôtie, sauce au citron à la mode Thaï et Riz Basmati	29,00
Cuisse de canard confite à la graisse d'oie, légume et Galette de rösti	36,00
Cassoulet "Véritable" au confit de canard et légume de saison	36,00
Tartare de bœuf suisse "Coupé main" au Cognac. <i>Servi avec toasts et beurre.</i> 200gr	38,00
Filet de bœuf rôti au jus de veau et confit d'échalote à la raisinée, Galettes de rösti	45,00
Epaule de veau confite dans son jus et réduction de Gamaret du Pays, Galettes de rösti	37,00
Filets de perches "Meunière", Sauce tartare, Pommes frites et Salade mêlée	44,00
Crevettes géantes grillées à la plancha aux épices en crème de curry vert et Riz Basmati	38,00

Le Fromage (selon arrivage)...

Brie aux truffes noires et Gruyère Vieux ou mi-salé.	13,00
--	-------

Pour terminer votre repas...

Glaces : Vanille, Caramel et Café	<i>La boule</i>	3,50
Sorbets : Citron vert, Abricot et Poire Williams	<i>La boule</i>	3,50
Parfait mocca	<i>Nature ou flambé</i>	8,00
Tarte aux poires "Danoise" et glace vanille		11,00
Feuilleté aux pommes et sa glace caramel		11,00
Meringues glacées "Crème fouettée"	<i>2 arômes à choix</i>	11,00
Café glacé maison		13,00
Sorbet arrosé (<i>Valaisan, Williams ou Colonel</i>)		13,00
Crème brûlée		13,00
Raisins à la Lie et glace vanille		15,00